



LUOMUTUOTTEIDEN LISÄÄMISEN MAHDOLLISUUDET OPPILASRAVINTOLA TIMJAMISSA

Johanna Kuusisto

Opinnäytetyö
Marraskuu 2011
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulu-
tusohjelma
Tampereen ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Tampereen Ammattikorkeakoulu

Palvelujen johtamisen ja tuottamisen koulutusohjelma

KUUSISTO, JOHANNA: Luomutuotteiden lisäämisen mahdollisuudet oppilasravintola Timjamissa

Opinnäytetyö 42 s., liitteet 5 s.

Marraskuu 2011

Opinnäytetyö tehtiin Osuuskunta Tampereen Timjamille, joka toimii Tampereen Steinerkoulun oppilasravintolana. Työn tarkoituksena oli selvittää luomun käytön lisäämisen mahdollisuuksia oppilasravintolaan. Oppilasravintolan toiveena oli nostaa ruoan raaka-aineiden luomuprosenttia entisestään.

Tutkimuksessa käytettiin kvantitatiivista menetelmää. Tamperelaisilta ammattikeittiöiltä tiedusteltiin kyselylomakkeiden avulla heidän luomutuotteiden käytöstään ja koetettiin näin löytää uusia ulottuvuuksia Timjamin luomun käyttöön.

Kaikilla kyselyyn osallistuvilla keittiöillä oli halua lisätä luomutuotteita valikoimiinsa. Suurimmiksi haasteiksi lisäämiselle koettiin raha ja saatavuus.

Ammattikeittiöille lähetetyn kyselyn tulosten perusteella lähetettiin kysely myös luomutuottajilla. Kyselyn tarkoitus oli saada näkökulmaa myös tuottajan kannalta eikä pelkästään asiakkaiden puolesta.

Tuottajat eivät vastanneet niin halukkaasti kyselyyn kuin ammattikeittiöt. Kyselystä kuitenkin tuli ilmi, että luomuviljely on kalliimpaa kuin tavanomainen ja sato usein pienempi lannoitteiden kiellon takia. Näin ollen luomun hinta kasvaa, koska saatavuuskin on pienempi.

Steinerkoululla järjestettiin myös kouluruokapaneeli, jonka tarkoituksena oli keskustella luomuruoan lisäämisestä koulussa. Koulun oppilaiden vanhemmat haluavat lisätä luomua kouluruokaan ja olisivat valmiita maksamaan siitä. Hallitus on kirjannut ohjelmaansa luomuasteen kasvattamisen ammattikeittiöissä. Kouluruoasta toivotaan Suomen brändihelmeä. Mikäli luomuastetta aletaan nostaa ympäri Suomea ammattikeittiössä, alkaa varmasti luomun tuotantokin kasvaa. Luomua riittää kuitenkin Suomessa ulkomaille vientiin asti. Suurin ongelma lienee, että tuottajat ja kuluttajat eivät kohtaa toisiaan. Haaste on molemminpuolinen; ammattikeittiöissä koetaan, ettei luomutuotteita ole tarpeeksi ja tuottajat vievät niitä ulkomaille, koska kotimaassa ei ole kysyntää.

Toistaiseksi kuitenkin saatavuus sanelee kuinka paljon luomutuotteita voi Timjamissa käyttää. Luomuprosenttiin voi vaikuttaa paljolti keskittymällä ruokalistasuunnitteluun.

Asiasanat: luomu, luomuprosentti, kouluruokailu

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu

Tampere University of Applied Sciences

Degree Programme in Service Management

KUUSISTO, JOHANNA: Possibilities to Increase the Use of Organic Products in the Students Restaurant Timjami

Bachelor's thesis 42 pages, appendices 5 pages

November 2011

This thesis is for the Co-operative Tampereen Timjami. Timjami acts as a student restaurant in Rudolf Steiner school in Tampere. The purpose of this thesis is to find out chances of increasing the use of organic food in Timjami. The restaurant wishes that they can raise further their raw materials percentage of the use of organic raw materials.

The study was conducted with the help of quantitative research. Questionnaires were sent to professional kitchens in Tampere in order to find out how much they use organic products. The purpose of this was to find new dimensions in the use of organic products in Timjami. There was a desire to add organic products to its selections in all the kitchens which participate in the inquiry.

On the basis of the results of the inquiry that had been sent to the professional kitchens, an inquiry also sent to the producers of organic products. The purpose of the inquiry was to get the point of view also from the producer and not merely for the customers.

The producers did not respond to the inquiry as willingly as the professional kitchens did. From the inquiry it became evident that the organic cultivation is often more expensive than usual cultivation and the crop is smaller because of the prohibition of using fertilizers. Thus the price of organic food increases because the availability is also smaller.

A panel on school food was arranged in the school. The objective of the panel was to discuss the increasing of organic food in the school canteen. Parents of students wanted to raise percentage of organic and they were ready to pay. In the professional kitchens it is experienced that there are not enough organic products and the producers take them abroad because they think there is not enough demand. For the present, the availability of organic products dictates how many organic products can be used in Timjami. The percentage of organic may be affected very much by focusing on menu planning.

Key words: Organic, percentage of organic, school food

Sisällys

1	JOHDANTO.....	5
2	MITÄ LUOMU ON?	6
2.1	Luonnonmukainen maatalous	6
2.2	Luonnonmukainen kotieläintuotanto	7
2.3	Luomun määrittelyminen	8
2.4	Luomumerkit.....	9
2.5	Lisäaineet ja luomu.....	11
3	LUOMUMARKKINAT SUOMESSA JA MAAILMALLA	13
3.1	Luomun tarjonta Suomessa.....	13
3.2	Pro Luomu ry.....	15
4	LUOMU AMMATTIKEITTIÖISSÄ	17
4.1	Portaat Luomuun – ohjelma.....	17
4.2	Portaat Luomuun – ohjelman käyttö Tampereella.....	20
4.3	Luomutuotteiden haasteellisuus suurtalouksissa	21
4.4	Oppilasravintola Timjami ja sen luomunkäyttö	21
4.5	Luomumaito ammattikeittiöissä	22
4.6	Luomumaidon saatavuus.....	23
5	LUOMUKYSELY AMMATTIKEITTIÖILLE	25
5.1	Ammattikeittiöiden luomukyselyn tulokset.....	25
5.2	Yhteenveto kyselystä	26
6	KYSELY LUOMUTUOTTAJILLE	27
6.1	Luomutuottajien kyselyn tulokset	27
6.2	Yhteenveto luomutuottajille suunnatusta kyselystä.....	29
7	LUOMUPANEELI	30
7.1	Kouluruoka – luomua vai ei?	31
7.2	Luomuruoan toteutus kouluruokailussa.....	32
7.3	Luomuun siirtyminen edellyttää muutoksia	33
8	POHDINTA	34
	LÄHTEET	36
	LIITTEET.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.

1 JOHDANTO

Luomuruoka on alkanut kiinnostaa kuluttajia enemmän lähivuosien aikana. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää luomun käytön esteitä ja mahdollisuuksia suurtalouksissa Tampereella. Toimeksiantajanani on Osuuskunta Tampereen Timjamin toimitusjohtaja Merja Jokiniemi. Tavoitteenani on tutkia kuinka hyvät mahdollisuudet on lisätä luomuraaka-aineiden käyttöä työpaikallani Tampereen Steinerkoulun oppilasravintola Timjamissa. Luomutuotteiden käyttö ja ruoan valmistaminen alusta loppuun asti itse on edellytyksenä ravintolalle, joka valmistaa ruokaa Steinerkoulun oppilaille. Työn tavoitteena on löytää keinoja ja ideoita, joiden avulla voidaan lisätä luomuastetta oppilasravintolassa. Näin ollen ravintola voi vastata asiakkaidensa toiveisiin entistä paremmin. Tällä hetkellä luomuaste oppilasravintolassa on noin 60 – 65 %. Säännöllisesti luomuna käytetään kananmunia, naudan- ja sianlihaa, vehnä jauhoja, riisiä, pastaa, piimää ja ketsuppia. Tavoitteena olisi saada luomuprosentti mahdollisimman korkeaksi ja toiveena olisi joskus tulevaisuudessa nostaa se jopa sataan. Timjamin lounasruoan raaka-ainehinta on noin 1,20 € per annos. Se on paljon enemmän kuin monet kunnalliset kouluruokalait voivat käyttää. Esimerkiksi Tampereen Aterialla on mahdollisuus käyttää annokseen 0,70€. Tämän vuoksi Timjamilla on siis hyvät mahdollisuudet lisätä luomutuotteita, koska raha ei ole heti esteenä. Tässä työssä etsin keinoja luomutuotteiden lisäämiselle kyselemällä muilta Tampereen ammattikeittöiltä heidän luomun käytöstään sekä kyselemällä tuottajilta luomun saatavuudesta.

2 MITÄ LUOMU ON?

Usein luomuruoka sekoitetaan lähiruokaan. Luomutuotteet ovat sertifioituja ja siten tiukasti määritelty, kun taas lähiruoalle ei ole olemassa mitään yhtenäistä määritelmää.

Luomun periaatteena on tuottaa tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle tai hyvinvoinnille (Luomu 2011).

Luomu tarkoittaa luonnonmukaista. Luomu on tuotantotapa, jonka vähimmäisvaatimukset on määritelty EU:n luomulainsäädännössä. Kansainvälinen luomualan järjestö IFOAM ohjaa lainsäädäntöä määrittelemillään neljällä periaatteella: terveys, ekologia, oikeudenmukaisuus ja huolenpito. EU:n luomuasetuksen määritelmän korostaa ympäristön kannalta parhaita käytäntöjä, joten luomutuotanto on ainoa kansainvälisesti yhtenäinen ja hyväksytty ympäristöystävällinen maatalouden tuotantotapa. (Kestävä kehitys 2010.)

2.1 Luonnonmukainen maatalous

Luonnonmukainen tuotanto voidaan määritellä monin eri tavoin, mutta perusnoma eri määritelmien taustalla on sama. Luomutuotanto on luonnonvaroihin ja ympäristöön sopeutuvaa tuotantoa, jonka lähtökohtana on kokonaisvaltainen näkemys koko elintarvikeketjusta. Luonnonmukaisella maataloudella tarkoitetaan kokonaisvaltaisen, ekologisen näkemyksen pohjalta lähtevää maataloutta, jossa luonnontalouden omat toiminataperiaatteet otetaan viljelyssä huomioon kun kehitetään ekologisesti kestävää ja luonnontalouden toimintaan sopeutuvaa maataloustuotantoa. Tuotannossa hyväksikäytetään luonnontalouden luonnollisia kiertoja, vuorovaikutusverkkoja ja toimintoja eikä käytetä keinotekoisia menetelmiä. (Luomu 2011.)

Luomu-käsitteellä voidaan myös viitata yksittäisiin tuotantosäätöihin ja niiden mukaan tuotettuihin tuotteisiin. Luomukäsitteen käyttö on laajentunut viime ai-

koina ja sitä käytetään monissa sellaisissakin yhteyksissä, joilla ei välttämättä ole yhteyttä luonnonmukaisiin tuotannon säännöksiin. Luomuna voidaan markkinoida vain sellaisia jalostamattomia maataloustuotteita, elintarviketuotteita ja keräilytuotteita, joiden tuotannossa on noudatettu voimassaolevia säännöksiä. (Kestävä kehitys 2010.)

Luomuviljelijöiden, maahantuojien ja jalostajien täytyy noudattaa tiukkoja säädöksiä, jotta he voivat merkitä tuotteensa luomu-merkillä. Luomuksi voidaan merkitä vain sellaiset elintarvikkeet, joiden maatalousperäisistä aineista vähintään 95 % on luonnonmukaista. Luomuviljelyssä tai tuotannossa ei saa käyttää synteettisiä torjunta-aineita, väkilannoitetta, kasvuhormoneja, GMO - tekniikkaa eikä antibiootteja. (Lainsäädäntö 2011.)

2.2 Luonnonmukainen kotieläintuotanto

Luomutuotantoa markkinoidaan usein eläinystävällisenä tuotantomuotona, jossa eläimet voivat elää lähes vapaasti lajilleen tyypillisellä tavalla. Osittain luomutuotanto onkin eläinystävällisempää. Esimerkiksi häkkikasvatukset ovat kiellettyjä ja tilavaatimukset ovat tavanomaista tuotantoa laajempia. Kesäulkoilua vaaditaan lähes kaikille eläinlajeille. (Luomu ja eläinoikeudet 2010.)

Täysin ongelmaton eläinten hyvinvoinnin kannalta luomukaan ei ole. Luomukanalassa voi olla kuusi kanaa neliömetrillä ja 110 kiloa painavalle sialle sallitaan 1,3 metriä sisätilaa ja yksi neliömetri ulkotilaa. Luomukanojen maksimiparvet voivat olla jopa 3000 yksilön kokoisia, kun ne luonnossa muodostaisivat vain 20-30 kanan ryhmiä. Pihattolehmät saattavat joutua olemaan sisällä 7-8 kuukautta vuodesta, koska niille ei vaadita talviulkoilua. Vasikat saa erottaa emästä heti syntymän jälkeen, jolloin ne voimakkaan imemistarpeensa vuoksi saattavat imeä karsinansa seiniä. (Luomu ja eläinoikeudet 2010.)

2.3 Luomun määrittelyminen

Suomessa eniten käytettävä määritelmä on Euroopan unionin määritelmä:

Euroopan unionin määritelmän (EY n:o 834/2007) mukaan luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin (Miten luomu määritellään? 2011).

FAO:n määritelmä:

*Maailman maatalous- ja elintarvikejärjestö **FAO**:n mukaan luonnonmukainen maatalous on elintarviketuotannon kokonaisvaltainen tuotantojärjestelmä, joka edistää ja parantaa maatalousekosysteemien laatua ja hyvinvointia, kuten luonnon monimuotoisuutta, biologisia kiertoja ja maan biologista aktiivisuutta. Luonnonmukaiset tuotantojärjestelmät perustuvat erillisiin, täsmällisesti määriteltyihin säädöksiin ja ohjeisiin. Säädösten tarkoitus on luoda tasapainoisia maatalousekosysteemejä, jotka ovat sosiaalisesti, ekologisesti ja taloudellisesti kestäviä (Miten luomu määritellään? 2011).*

IFOAMin määritelmä:

Luonnonmukainen maatalous on tuotantojärjestelmä, joka edistää ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävästä elintarvikkeiden, kuitujen ja muiden tuotteiden tuotantoa. Tässä tuotantomenetelmässä maan viljavuuden katsotaan olevan avaintekijä menestyksekkääseen tuotantoon.

Luomuviljelijä pyrkii optimoimaan maatalouden ja ympäristön laatua toimimalla kasvien, eläinten ja ympäristön luontaisten ominaisuuksien kanssa sopusoinnussa. Luomumaataloudessa ulkoisten tuotantopanosten merkitys vähenee merkittävästi, koska vältetään kemiallisten torjunta-aineiden, väkilannoitteiden ja lääkeaineiden käyttöä. Sen sijaan siinä pyritään toimimaan yhteistyössä luonnon kanssa tarkoituksena parantaa tuotannon määrää ja kasvien ja eläinten vastustuskykyä.

Luonnonmukaiseen maatalouteen sisältyy myös sosiaalisia näkökohtia; tunnustetaan, että ihmiset ovat tärkeä osa luonnonmukaista tuotantoa. Luonnonmukainen maatalous pitää kiinni kansainvälisesti hyväksytyihin perusperiaatteisiin, jotka liittyvät erilaisiin sosiaalisiin, taloudellisiin sekä olosuhte- ja kulttuurisidonnaisiin kokonaisuuksiin. Luonnonmukaisen maatalouden periaatteet on julkaistu IFOAM:in tuotantoehtojen alussa. (Miten luomu määritellään? 2011).

2.4 Luomumerkit



KUVIO 1. Aurinkomerkki (Luomumerkit.)

Luomu - valvottua tuotantoa - merkki, toisin sanoen aurinkomerkki (Kuvio1). Viiranomaisten käyttämä merkki. Tämä on myös yleisin Suomessa käytettävä merkki. Tuotteiden on täytettävä EU:n luomulle antamat minimivaatimukset. Tuotteen raaka-aineista on 95% tuotettu luonnonmukaisesti. Merkin saaminen edellyttää, että tuote on pakattu, valmistettu tai etiketoitu Suomessa. Kasvintuotannon tarkastuskeskus (KTTK) myöntää merkin ja toimii valvojana. (Luomumerkit.) Merkki poistuu käytöstä 30.06.2012 (EU:n oma luomumerkki vaihtuu 2011).



KUVIO 2. Uusi Eu:n luomumerkki (Luomumerkit.)

Kuviossa 2 on uusi EU:n luomumerkki, joka on pakollinen kaikissa EU:ssa tuotetuissa luomutuotteissa. Valvonnan perustana on EU:n antamat säädökset ja asetukset luomutuotteiden tuotannosta. Ehdot ovat periaatteessa samat kuin aurinkomerkilläkin. Valvonta tapahtuu Suomessa työ ja elinkeinokeskusten (TE-keskus) kautta. (Luomumerkit.)



KUVIO 3. Krav-merkki (Luomumerkit.)

Ruotsalainen luomumerkki (Kuvio3), joka näkyy myös Suomessa myytävissä tuotteissa. Se on ruotsalaisten viljelijöiden hallitsema. Merkki on IFOAM:in (International Foundation for Organic Agriculture) akkreditoima eli kansainvälisesti hyväksytty. (Luomumerkit.)



Luomu-liiton tarkastusmerkki

KUVIO 4. Leppäkerttu-merkki (Luomumerkit.)

Leppäkerttu – merkki (Kuvio 4) on Luomuliiton omistama ja hallinnoima merkki. Leppäkerttumerkillä varustetun tuotteen pitää olla 100 prosenttisesti suomalaisesta ja suomalaisen raaka-aineen osuus valmisteissa tulee olla vähintään 75 %. Merkkiä voi käyttää toimija, joka kuuluu luomuvalvontaan ja noudattaa luomuliiton tuotantoohjeita. (Luomumerkit.)



KUVIO 5. Demeter-merkki (Luomumerkit.)

Demeter – merkin (Kuvio 5) myöntäjä, haltija ja valvoja on Biodynaaminen yhdistys. Merkkiä saa käyttää tuotteessa, jonka ainesosista 90% on Biodynaamisen yhdistyksen tuotantoehtojen mukaisesti tuotettuja. (Luomumerkit.) Biodynaaminen tulee sanoista biologis- ja dynaaminen. Viljely perustuu luonnonvarojen kestäväan käyttöön. Maan hedelmällisyyttä vaalitaan kompostoinnin, vuoroviljelyn, viherlannoituksen ja biodynaamisten ruiskutteen avulla. Kemiallisia lannoitteita tai torjunta-aineita ei käytetä. Biodynaamiseen viljelyyn kuuluu myös filosofia, joka on lähtöisin Rudolf Steineriltä. (Tietoa viljelystä 2011.)

2.5 Lisäaineet ja luomu

Luomutuotteessa käytetään aina mahdollisimman vähän lisäaineita ja niiden käyttö on tarkasti säädeltyä ja valvottua. Valtaosa luomussa sallituista ja käytetyistä lisäaineista on peräisin luonnosta. Esimerkiksi luomujugurteissa väri saadaan aikaan muun muassa aidoilla marjoilla. Useat lisäaineet on kokonaan kielletty luomutuotteissa. Aspartaami, jota usein käytetään kevyttuotteissa sokerin sijasta, on kielletty luomutuotteissa. (Hytönen 2011,27.)

Taulukossa 1 kerrotaan mitä lisäaineita luomutuotteissa ja tavanomaisissa tuotteissa saa olla.

TAULUKKO 1. Luomutuotteiden ja tavanomaisten tuotteiden sallitut lisäaineet (EU:n luomuasetus 834/2007)

EY 834/2007	Luomutuotteet	Tavalliset tuotteet
Sallitut lisäaineet yht.	47 (useimmat näistä luonnosta peräisin)	noin 300
Väriaineet	Kielletty	Noin 40
Aromiaineet	Luontaiset sallittu	Luontaiset ja keinotekoiset sallittu
Sallitut säilöntäaineet	2	20
Säteilytys	Kielletty	Mausteet, steriili sairaalaruoka
Geenimuunnellut ainesosat	Kielletty	Merkintä pakkauksessa (ei merkintää, jos tuotteessa käytetty gm-rehua)
Keinotekoiset makeutusaineet	Kielletty	noin 10

3 LUOMUMARKKINAT SUOMESSA JA MAAILMALLA

Maailman luomumarkkinoiden arvioitiin olleen arvoltaan noin 36,4 miljardia euroa vuonna 2008. Vuosina 2002-2008 markkinoiden keskimääräinen kasvu oli 14 %, Euroopassa 16 %. Vuonna 2009 Euroopan luomuruokamarkkinat kasvoivat noin 5 prosenttia ja niiden arvo oli 18,4 miljardia euroa. Maakohtaiset erot Euroopassa olivat kuitenkin suuria. Monissa maissa ajankohtainen keskustelu on saanut ihmisiä vaihtamaan tuontiluomua paikalliseen tavalliseen ruokaan. (Luomun kehittyminen tilastojen valossa 2010.)

Eniten luomuruuan ostaminen yleistyi Ranskassa. Ranskan markkinat kasvoivat jopa 19 prosenttia. Ruotsissa kasvua tapahtui 16 prosentilla. Euroopan suurimmat luomumarkkinat ovat kuitenkin Saksassa, jossa markkinat pysyivät samassa 5,4 miljardin euron tuntumassa kuin vuonna 2008. Englannissa luomun arvo pieneni 13 prosenttia vuoteen 2008 verrattuna. (Luomun kehittyminen tilastojen valossa 2010.)

Suomessa luomumarkkinoiden kehitys on ollut hidasta. Luomutuotteiden osuus kotitalouksien elintarvikeostoista oli 7,5 miljoonaa euroa eli vain noin 1 %. Se on selvästi vähemmän kuin esimerkiksi Ruotsissa (3%) tai Tanskassa (lähes 7%). (Nyt on luomuna aika! 2011.)

3.1 Luomun tarjonta Suomessa

Luomutiloja on Suomessa 4146, joista maatiloja on 4053. Pirkanmaalla on 419 tilaa. Tilojen määrä on nousussa, sillä vuonna 2010 Evira on tilastoinut 4022 luomutilaa ja vuonna 2008 niitä oli 3890. Määrä ei kuitenkaan vielä yletä vuoden 2005 tilastoihin, jolloin luomutiloja oli 4359. (Luomu 2011.)

Luomualan osuus Suomen peltoalasta vuonna 2009 on 7,2 %. Suurin osa peltoalasta käytetään rehuntuotantoon kuten tavanomaisessakin viljelyssä. Luomuhyväksytystä peltoalasta noin kolmannes on viljoilla ja palkokasveilla. Viljaalasta noin puolet on kauraa. (Nyt on luomun aika! 2011; Luomu 2011.)

Luomueläintiloja oli Suomessa 574 vuonna 2010. Kasvu on ollut tasaista aina vuodesta 2005 saakka. Eläintuotannon tavallisimmat suunnat ovat lypsykarjatalous, lammastalous ja emolehmien pito. Sika- ja siipikarjatilaja on yhteensä vain muutamia kymmeniä. Keskipokoisella luomueläintilalla pidetään 37 emolehmää, 34 lypsylehmää, 200 lihasikaa, 2700 kanaa 1100 uuhta. (Nyt on luomun aika! 2011.)

Vaikka kaikista valvontaan kuuluvista luomueläintiloista noin 40 % on kotieläintiloja, vain kolmannes niistä kuuluu luomueläintuotannon valvontajärjestelmään. Tästä johtuen merkittävältä osalta luomutiloista ei lainkaan myydä luomutuotteita, vaan luomunurmi ja –vilja käytetään rehuna omalle karjalle ja eläintuotteet kuten maito ja liha, myydään tavanomaisesti tuotettuna. (Nyt on luomun aika! 2011.)

Luomuvalmistajat kuuluvat luomuvalvontarekisteriin, jonka mukaan Suomessa on noin 450 luomutuotteiden valmistajaa ja maahantuojaa. Kun poisluetaan maatilat ja maahantuojat, on valmistajia noin 250 kpl. Valmistajista vain 10 yrityksen luomumyynti ylittää vuosittain miljoona euroa. Näistä lähes kaikki ovat yrityksiä, joissa luomun osuus kokonaisvolyymistä on kuitenkin pieni. Suurin osa luomutuotteista myydään Suomessa ja maailmalla päivittäistavarakaupan kautta. Päivittäistavarakaupan osuus luomuostoksista on Suomessa noin 84 %. (Nyt on luomun aika! 2011.)

Tuottajille luomuviljely on kuitenkin kannattavampaa kuin tavanomainen. Luomutukeen on varattu vuosittain 25 miljoonaa euroa vuosille 2007-2013. Tuki kuuluu Manner-Suomen kehittämisohjelman ympäristötukeen. Luonnonmukaisen kasvituotannon tukipalkkio on 141€/hehtaari/vuosi ja luonnonmukaisen kotieläintuotannon tuki on 267€/hehtaari/vuosi. Vuonna 2010 luomuala oli 171 355 hehtaaria. Tuen tavoitteena on nostaa luomuala vuoden 2013 loppuun mennessä 200 000:n hehtaariin. (Nyt on luomun aika! 2011.)

Suomessa ollaan kuitenkin vielä aika varovaisia luomun suhteen. Siksi useat luomuyrittäjät panostavatkin luomun vientiin ulkomaille. Suomesta viedään luomutuotteita ulkomaille noin 14 miljoonalla eurolla vuosittain. (Eriksson 2010.)

Oma näkemykseni on, että Suomessa kuluttajat ovat vieläkin hieman epäileviä luomun suhteen. Sen ei uskota olevan erityisemmin terveellisempää ruokaa

kuin tavanomainenkaan. Maussa ei uskota olevan eroja sekä hinta-laatu suhdetta pidetään korkeana tavanomaiseen verrattuna. Suomessa valtaosa ihmisistä haluaa ostaa ruokansa edullisesti. Ihmiset valitsevat mieluummin halvan tuotteen kuin kalliin luomutuotteen, josta he eivät edes ole varmoja, onko se terveellisempää tai turvallisempaa kuin tavanomainen ruoka. Suomessa puhuttua myös usein kiistanalainen asia; luomu vai kotimainen ruoka. Suomalainen luomutuotanto on osittain vielä hieman heikossa asemassa ja läheskään kaikkea ei voi saada luomutuotantona. Monelle on tuttu ruotsalainen merkki Krav. Useissa keittiöissä on totuttu käyttämään ruotsalaisia luomutuotteita, koska kotimaista ei saa. Monelle ihmiselle lähiruoka on kuitenkin tärkeämpää kuin luomu. Koetaan usein myös turvallisemmaksi valita se kotimainen tuote, vaikka se ei luomua olisikaan. Ulkomaisessa luomussa on myös uskottavuusongelma. Ulkomaisen luomutuotteen alkuperän selvittäminen on aina monimutkaisempaa kuin kotimaisen. Monella saattaa myös olla epäily; voinko olla varma, että ostamani ulkomainen tuote on varmasti luomua?

3.2 Pro Luomu ry

Pro Luomu ry edistää Suomen luomualan kehitystä ja kasvua edesauttamalla kysynnän ja tarjonnan kohtaamista. Jäseniksi voivat liittyä luomualalla joko kokonaan tai osittain toimivat yritykset, yhdistykset tai näitä edustavat tahot. Pro Luomu ry:n hallitus on valmistanut luomualan kehittämisohjelmaa. Hallitusohjelmassa todetaan, että: "Luomu- ja lähiruokan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun otetaan Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi" (Hallitusohjelma: Luomun nousu maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi 2011).

Hallitusohjelmassa mainitaan myös maatalouden byrokratian vähentäminen, tukien suuntaaminen aktiivituotantoon ja ympäristötuen ehtojen muuttaminen vastikkeellisemmiksi. Luomutuet ovat tehokkaimpia ympäristötuen keinoja, joten tätä tukea odotetaan kehitettävän maatalouspolitiikan strategisen tavoitteen saavuttamiseksi. (Hallitusohjelma: Luomun nousu maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi 2011.)

Pro Luomu ry kertoo myös, että hallitusohjelmassa painotetaan muun muassa luomukotieläintuotannon houkuttelevuutta. Luomulihan kysyntä on tällä hetkellä

selkeästi korkeampaa kuin tarjonta. Naudantuottajat saavat pihvilisää, mikä on lähellä luomulisän suuruutta, joten se ei kannusta siirtymään luomutuotantoon. Eri yrityksillä on kuitenkin erilainen lisäsystemi. Luomusian- ja siipikarjantuotannon kehittämiseen tarvitaan vielä töitä, jotta tuotanto saataisiin kannattavaksi tuottajalle. Luomun korkeampien hyvinvointisäädöksiä täyttämisen takia tarvitaan esimerkiksi tuotantorakennuksille investointitukea. (Hallitusohjelma: Luomun nousu maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi 2011.)

4 LUOMU AMMATTIKEITTIÖISSÄ

Ammattikeittiöiden luomun käyttö on vielä alkutaipaleella. Ateriapalveluissa luomun osuus on kasvussa. Vuonna 2009 ammattikeittiöistä 16 % käytti luomua vähintään kerran viikossa. Ravintoloissa luomua käytetään useammin. 28 % ravintoloista ilmoitti käyttävänsä luomuraaka-ainetta viikoittain vähintään kerran. Julkisen sektorin vastaava osuus on 13 %. (EkoCentria 2011.)

Ruokapalvelut eivät kuulu EU:n luomuasetuksen alaan, eikä Suomessa ole niille pakollista yksityistä tai kansallista valvontajärjestelmää. Portaat Luomuun on ohjelma, jota EkoCentria on vuodesta 2002 toteuttanut. Ohjelma valmentaa sekä julkisia, että yksityisiä ateriapalveluita luomutuotteiden käyttöön. Vuonna 2010 päivitettyyn ohjelmaan oli vuoden 2010 lopussa liittynyt lähes 500 keittiötä. Näistä valtaosa on julkisia. (EkoCentria 2011.)

4.1 Portaat Luomuun – ohjelma

Portaat Luomuun on vapaaehtoinen ohjelma, jolla pyritään auttamaan ammattikeittiöitä lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Kestävän kehityksen päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Peruslupauksia ohjelmassa ovat luotettava ja kestävän kehityksen mukainen toiminta. Ammattikeittiöille asetetaan näiden lupauksen lunastamiseksi tiettyjä vaatimuksia ja suosituksia. Portaat Luomuun – ohjelmasta vastaa EkoCentria ja rahoittajana toimii Maa- ja metsätalousministeriö. (Portaat luomuun-valmennus 2010.)

Portaat Luomuun ohjelmassa on viisi porrasta, joita nousemalla keittiöt vähitellen lisäävät luomutuotteiden käyttöä. (Taulukko 2.) Vähittäisellä lisäämisellä edesautetaan keittiön oman toiminnan, luomutuotteiden saatavuuden ja asiakkaiden odotusten kehittymistä samaan tahtiin. (Portaat luomuun-valmennus 2010.)

TAULUKKO 2. Portaات Luomuun – ohjelman portaات: (Portaat luomuun-valmennus 2010.)

1. porras	Keittiössä käytetään pysyvästi ainakin yhtä luomuraaka-ainetta.
2. porras	Keittiössä käytetään pysyvästi ainakin kahta luomuraaka-ainetta.
3. porras	Keittiössä käytetään pysyvästi vähintään neljää luomuraaka-ainetta.
4. porras	Keittiössä käytetään pysyvästi vähintään kahdeksaa luomuraaka-ainetta.
5. porras	Keittiössä käytetään luomua kaikissa raaka-aineryhmissä ja tavanomaisia vain luomuvaihtoehdon puuttuessa.

Keittiöt saavat itse määritellä oman porrastuotteensa. Se voi olla esimerkiksi kananmuna, naudanliha, makaroni tai vehnä jauho. Ensimmäiselle portaalalle noustaان, kun sitoudutaان käyttämään yhtä tuotetta aina luomuna. Luomutuotteiden lisääntyessä keittiö pääsee portaikolla ylöspäin. Portaات Luomuun - ohjelmaan sitoutuneiden keittiöiden luomunkäyttöä valvoo EkoCentria. Valvonta tapahtuu paikan päällä tarkastuksia tehden sekä tilauskirjoja ja lähetyslistoja tarkistamalla. (Steps to Organic 2002.)

Porrastuotteiden tulee olla merkittäviä. Raaka-aineen tekee merkittäväksi sen, että sitä käytetään vähintään kahdesti viikossa ja käyttömäärät ovat kohtuullisia suhteessa keittiön käyttämiin muihin raaka-aineisiin. Porrastuotteiksi keittiön kannattaa valita sellaiset tuotteet, joita käytetään keittiössä jatkuvasti ja on saatavilla ympäri vuoden. Porrastuotteita voi käyttää ruoanlaitossa tai leivonnassa ja se voi olla aterian osana tarjottava tuote, esimerkiksi maito. (Steps to Organic 2002.)

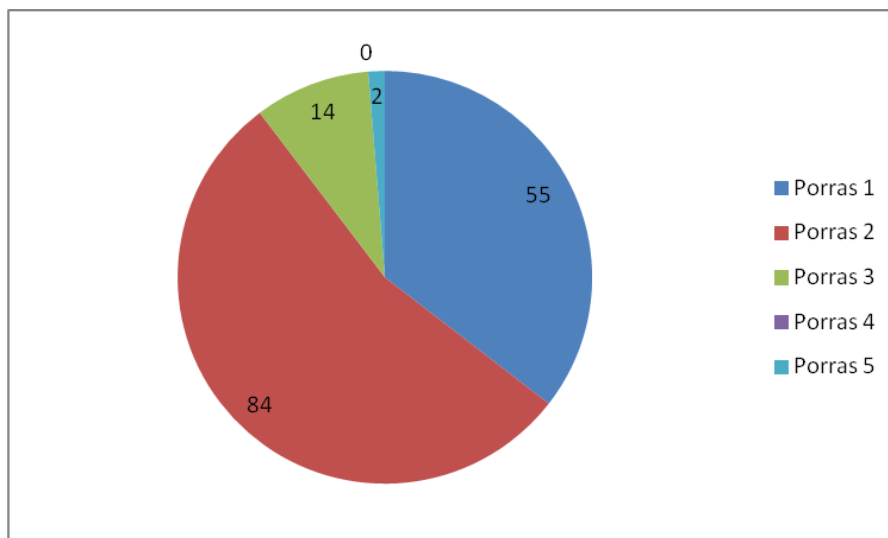
Keittiöt sitoutuvat kestävän kehityksen edistämiseen omassa toiminnassaan. Henkilökunta perehtyy kestäväan kehitykseen Portaat Luomuun -verkkoaineistovalmennuksen avulla ja keittiössä sitoudutaan käyttämään luomutuotteita jatkuvasti. Keittiölle suositellaan lisäksi muitakin kestäviä hankintoja sekä jätteen tuottamisen ja energian kulutuksen vähentämistä. (Portaat luomuun-valmennus 2010.)

Keittiöt sitoutuvat myös luotettavaan toimintaan ja viestintään. Keittiöt tekevät suunnitelman siitä, miten luomutuotteiden käyttö voidaan osoittaa toteen ja miten niiden estettään sekoittumasta muihin tuotteisiin. Viestinnällä tarkoitetaan, että keittiöt kertovat asiakkailleen ja muille sidosryhmille selkeästi ja yksiselitteisesti luomutuotteistaan. Asiakkaan tulee saada tieto siitä, mikä osa ateriala on luomua. (Portaat luomuun-valmennus 2010.)

Ohjelmaan hyväksytyille keittiöille myönnetään Portaat Luomuun- diplomi, jonka avulla keittiöt voivat viestiä luotettavasti luomun käytöstä sidosryhmilleen. Ohjelma on vapaaehtoinen ja keittiöt saavat edetä ohjelmassa omaan tahtiinsa sekä aloittaa miltä portaalta tahansa. (Portaat luomuun-valmennus 2010.)

4.2 Portaatt Luomuun – ohjelman käyttö Tampereella

Tampereella Portaatt Luomuun – ohjelmaan on sitoutunut kahdeksan ammatti-keittiötä tai niiden edustajaa. Yhteensä ohjelmaa käyttäviä keittiöitä on 154. Keittiöt, jotka käyttävät ohjelmaa ovat Tampereen Ateria, Päiväkotiyhdistys Väripilkku ry, Tampere-Talon Kanresta OY, Oppilasravintola Timjami ja Tampereen Rudolf Steiner – lastentarhan kannatusyhdistys ry. (Portaatt luomuun-valmennus 2010.)



KUVIO 6. Jakauma portaikkoasteikolla Tampereen ammatti-keittiöissä: (Portaatt luomuun-valmennus 2010.)

Ympyrän sisällä olevat lukumäärät kertovat porrasasteikolla olevien keittiöiden lukumäärän. **Porras 1:** Tampereen Ateria, kouluruokailu. **Porras 2:** Tampereen Ateria, Päiväkodit ja vanhainkodit sekä sairaalat. **Porras 3:** Tampere-talo/Kanresta oy, Tampereen Ateria, ravintolapalvelut, Päiväkotiyhdistys Väripilkku oy sekä Ikea Tampere. **Porras 5:** Oppilasravintola Tampereen Timjami/Tampereen Steinerkoulu sekä Tampereen Rudolf Steiner-lastentarhan kannatusyhdistys ry. Portaalla neljä ei tällä hetkellä ole Tampereella keittiöitä. (Portaatt luomuun-valmennus 2010.)

4.3 Luomutuotteiden haasteellisuus suurtalouksissa

Oppilasravintola Timjamissa luomutuotteiden käytön isoimmat haasteet ovat saatavuus ja hinta. Nämä kaksi asiaa hankaloittavat merkittävästi kokonaisvaltaista luomuruoan tarjoamista. Kaikkia tarvittavia tuotteita ei ole saatavana luomuna. Luomutilat ovat suurin osa melkoisen pieniä tiloja, joille on mahdotonta tuottaa moneen sataan keittiöön esimerkiksi luomulihaa. Luomuliha loppuu toisinaan kesken, eikä kaikkiin keittiöihin sitä riitä.

Luomuruoka myös on jonkin verran kalliimpaa kuin tavanomainen ruoka. Vuonna 2004 tehdyssä kyselyssä selvitettiin sk-edustajilta heidän maksamien luomutuotteiden hintaa. Kotimaisten luomutuotteiden ostohinta oli tavanomaisten tuotteiden ostohintaa korkeampi kaikissa tuoteryhmissä. Hintavertailussa olivat mukana seuraavat tuotteet: marjat, perunat, juurekset, leipä ja leipomotuotteet, liha ja lihatuotteet sekä maito ja maitotuotteet. Suurin osa sk-edustajista kertoi maksavansa kotimaisista luomutuotteista 6-20 % enemmän kuin tavanomaisista tuotteista. (Arvola, Forsman-Hugg, Isoniemi, Lampila, Mäkelä & Paananen 2006.)

Luomuruoka kallistuu koko ajan, sillä Jokiniemen (2011) mukaan tällä hetkellä luomun hinta on noin 20 - 30 % kalliimpaa kuin tavanomainen ruoka.

Maksuhalukkuutta kotimaisiin luomutuotteisiin kysyttiin sekä suurkeittiöiden edustajilta että kunnanjohtolta.. Kunnanjohto oli sk-edustajia useammin halukkaampi maksamaan luomutuotteista 6-10 prosenttia enemmän. Tämän enempää kummassakaan vastaajaryhmässä ei oltu halukkaita maksamaan luomuruoasta. (Arvola ym. 2006.)

4.4 Oppilasravintola Timjami ja sen luomunkäyttö

Oppilasravintola Timjami on edennyt ylimmälle eli viidennelle portaalle Portaat Luomuun - ohjelmassa. Tämä edellyttää, että vähintään kahdeksaa tuotetta käytetään aina luomuna. Timjamissa nämä kahdeksan pysyvää luomutuotetta ovat: kananmuna, naudanliha, sianliha, riisi, pasta, piimä ja ketsuppi. Lisäksi

luomuna käytetään muun muassa papuja, linssejä, tofua, soijarouhetta, sinappia, öljyä, näkkileipää, riisikakkuja, hapankaalia, sokeria, mausteita, lasagnelevyjä, viinietikkaa, kahvia, teetä, perunajauhoja, ruisleipää, maitoa sekä kasviksia sesongin mukaan. Timjamin luomunkäyttöprosentti on noin 60 - 65. Luomuprosentti lasketaan jokaisesta ruoasta erottelemalla raaka-aineet luomuun ja tavanomaiseen (liite 1). Luomuprosenttia lisätessä liitteen 1 kaltainen taulukko auttaa selkeästi hahmottamaan mitä tuotteita kannattaa etsiä. Tarkoitus olisi saada kaikki tuotteet luomuotsikon alapuolelle. Timjami käyttää vain kotimaista lihaa sekä tuoreita kasviksia. Luomua ostetaan ulkomailta niiltä osin, mitä Suomesta ei saada, mutta tämä ei koske lihaa tai kasviksia. Esimerkiksi riisi, soija, linssi ja pavut tulevat ulkomaisena luomutuotteena muun muassa Ruotsista.

Luomun käyttöprosentin nostamiseen on halukkuutta, kunhan keinot vain löytyisivät. Timjami ei käytä luomuperunaa, koska sen hinta-laatu suhde ei kohtaa. Timjami käyttää vihannes- ja tuoretukkunaan Laurilan tilaa. Tasakokoinen hyvännäköinen luomuannosperuna myydään usein vähittäiskauppaa harjoittaville ja huonoimmat ja pienimmät jää tukkukauppiaille. Laurila ei myöskään ole kokenut kannattavaksi lähteä nykypäivän bensanhinnoilla ostamaan tiloilta luomuperunaa, koska erät ovat liian pieniä Laurilan kysyntään verrattuna. Oppilasravintolan tarkoituksena on tehdä ruokaa joka näyttää ja maistuu hyvältä. Luomuperunaa on kyllä kokeiltu, mutta se ei herättänyt ruokailijoissakaan kovin positiivista mielikuvaa ja sen vuoksi sitä ei ainakaan toistaiseksi käytetä.

4.5 Luomumaito ammattikeittiöissä

Luomumaitokeskustelu on viimeaikoina pyörinyt kiivaasti eri medioissa. Syynä ovat ristiriidat terveellisestä ravitsemuksesta. Suomalaiset eivät saa riittävän paljon D-vitamiinia Suomen pimeiden ajanjaksojen aikana. D-vitamiinivalmisteiden käyttöä suositellaan, jonka lisäksi maitoon lisätään D-vitamiinia. Nykyisen lainsäädännön mukaan luomumaitoon ei saa lisätä D-vitamiinia. Kunnalliset ruokapalvelut pitävät D-vitaminointia luomumaidon käytön ehtona. Kuntaruokailun edustajat epäilevät, ettei kaikissa perheissä käytetä D-vitamiinivalmisteita suositusten mukaisesti. Julkisen ruokapalvelun edustajat valitsevat maidon perheiden puolesta, joten kyse on erilaisesta tilanteesta kuin kotiruokailussa. (Kottila 2011, 3)

Luomumaitoa käytetään nykyisin erityisesti Steinerkouluissa ja – päiväkodeissa. Niissä pyritään mahdollisimman luonnolliseen ja puhtaaseen ruokaan, jolloin luomumaidon D-vitaminointia ei toivota. Sen sijaan korostetaan vanhempien vastuuta lasten ravitsemuksesta. Nykyinen teknologia edellyttäisi vitamiinoinnin yhteydessä luomumaidon homogenointia, mikä vähentäisi edelleen maidon luonnollisuutta. (Kottila 2011, 3)

D-vitamiinin lisääminen luomumaitoon edellyttäisi kansallisen lainsäädännön muutamista siten, että D-vitaminointi olisi pakollista. Tämä muutos edellyttää tutkimustietoa D-vitamiinoinnin todellisesta tarpeesta luomumaidossa. Suomessa ei ole tehty tutkimusta siitä, onko luomumaitoa käyttävillä nuorilla ja lapsilla eroa D-vitamiininsaannissa verrattuna ikätovereihinsa. Valtion ravitsemusneuvottelukunta on käsitellyt asiaa ja todennut tutkimuksen olevan tarpeellinen. Tutkimuksen suunnittelu on työn alla. (Kottila 2011, 3)

Luomumaidon käytössä ammattikeittiöissä on myös toinen ongelma, joka on pakkauskoko. Luomumaidot pakataan nykyisin litran tölkkeihin. Luomumaitoa ei pakata koulujen suosimiin 10 litran tai 20 litran suurkeittiöpakkauksiin, koska kysyntää ei ole tarpeeksi. Julkiset koulujen keittiöt käyttävät D-vitaminoitua maitoa, joten heillä ei ole käyttöä näin isoille määrille luomumaitoa. Pienemmät yhteisöt, kuten Steinerkoulut, käyttävät luomumaitoa, mutta heillä ei ole riittävästi tarvetta, jotta luomumaitoa alettaisiin pakata isompiin pakkauksiin. Tampereen Steiner-koulu tarjoaa oppilailleen luomumaitoa litran tölkeistä, mutta lähes 700 oppilaan kapasiteetillaan heillä on tarjolla myös tavallista D-vitaminoitua maitoa suurkeittiöpakkauksissa. Kaikki eivät tietenkään juo maitoa, mutta useammalle sadalle oppilaalle maidon tarjoaminen litran tölkeistä sotii kestävän kehityksen periaatteita.

4.6 Luomumaidon saatavuus

Valion tuoteryhmäpäällikkö Jari Pasanen (2011) kertoo Valion pakanneen luomumaitoa 20 litran suurkeittiöpakkauksiin 2000-luvun alkupuolella. Silloin asiakkaat eivät olleet vielä innostuneita luomutuotteista, joten tuote poistettiin vähäisen kysynnän vuoksi valikoimasta. Vaikka luomun kysyntä onkin kasvanut voimakkaasti, ei Valiolle ole tullut muutamaa yksittäistapausta lukuun ottamatta

toiveita suurpakkauksista luomumaitoon liittyen. Valion luomunmyynti on pääsääntöisesti suunnattuna pienkuluttajille ja suurtalouskanavan osuus on hyvin pientä. Tuotteiden hinta verrattuna tavanomaisiin ei myöskään ole lisännyt kiinnostusta suurtalouksien puolella. (Pasanen 2011.)

Pakkausten koko ei vaikuta luomumaidon myyntiin. Valio myy laktoositonta luomumaitoa sekä litran että 10 litran pakkauksissa. Suurtaloudet ostavat silti enemmän litran pakkauksia. (Pasanen 2011.) Tähän kyllä omasta mielestäni selkeästi vaikuttaa, että kyse on nimenomaan laktoosittomasta maidosta. Usein maito tilataan ruokajuomaksi. Laktoositonta maitoa ei juoda niin paljon kuin tavallista maitoa, joten 10 litran pakkauskoko on turhan suuri ja pääsee helposti pilaantumaan, kun sitä ei ehditä juomaan. Toisaalta taas koko asiakaskunnan juottaminen laktoosittomalla maidolla tulee hieman turhan kalliiksi. Uskonkin, että jos tavallista luomumaitoa myytäisiin 10 litran pakkauksissa, voisi kysyntä olla hieman suurempi.

Tällä hetkellä luomumaidosta on kuitenkin niukkuutta. Valio ei pysty kasvattamaan tuotevalikoimaansa nykyisestään vaan joutuu varmistamaan raaka-aineen riittoisuuden nykytuotteistolle. Mahdollisuuksien mukaan kuitenkin lanseerataan ja kehitetään uutuustuoteprojekteja myös luomun alle. Raaka-aineen niukkuus on kuitenkin nyt suurin rajoittava tekijä pakkauskokojakin ajatellen. Minimimäärään vaikuttaa moni asia; erilaisia pakkauskokoja ei välttämättä valmisteta samassa meijerissä kuin litran pakkauksia, lisäksi tuotteen kierto säilyvyysajan puitteissa on oltava hyvällä tasolla, jotta loppuasiakkaillekin jää tuotteelle käyttöaikaa. (Pasanen 2011.)

Aikoinaan Valio laittoi luomumaidon tavanomaisten tuotteiden joukkoon vähäisen kysynnän vuoksi. Nykyään niin ei enää tehdä. Luomumaitoa tarvittaisiin enemmän kysyntään nähden ja Valio pyrkiikin jatkuvasti hankkimaan uusia luomumaidontuottajia sekä lisäämään olemassa olevien tuottajien tuotantomäärää. Mikäli Valio ei olisi heikkoina kysynnän vuosina uskonut luomuun, ei se olisi mitenkään pystynyt vastaamaan näin nopeasti kovaan kysynnän kasvuun. Luomutuotantoon on sitouduttava kuten muuhunkin maidontuotantoon, tiloja ei voi välillä lopettaa ja välillä nostaa taas ylös. Liiketoiminnan jatkumisen kannalta

ehdoton edellytys on jatkossakin, että luomuraaka-aine pystytään markkinoimaan myös luomutuotteina kuluttajille. (Pasanen 2011.)

5 LUOMUKYSELY AMMATTIKEITTIÖILLE

Tietoa luomuraaka-aineiden käytön esteistä ja hyödyistä hankittiin lähettämällä sähköpostitse kysely Tampereen ammattikeittiöille. Kyselyn mukana oli myös saatekirje (liite 2.) Kyselyn tarkoituksena oli selvittää mitä luomutuotteita keittiöt käyttävät, jotta voidaan verrata olisiko niitä samoja mahdollista käyttää myös Timjamissa, ellei ole jo käytössä. Kyselyssä selviteltiin myös mahdollisia uusia luomun hankintapaikkoja sekä halutaanko luomun käyttöä keittiöissä lisätä ja mitkä asiat koetaan haasteellisena luomun lisäämisessä (liite 3). Kysely lähetettiin sähköpostitse kuudelle eri ammattikeittiölle Tampereen alueella. Kyselyyn yritettiin ottaa mukaan mahdollisimman erilaisia keittiöitä. Mukana oli isoja suurkeittiöketjuja sekä pieniä yksityisiä keittiöitä. Aluksi keittiöihin soitettiin ja kerrottiin kyselystä. Niille keittiöille, jotka olivat halukkaita vastaamaan, lähetettiin kysely sähköpostitse liitteenä. Myös vastaukset pyydettiin lähettämään sähköpostilla. Kuudesta keittiöstä neljältä tuli vastaus.

5.1 Ammattikeittiöiden luomukyselyn tulokset

Neljästä vastanneesta keittiöstä kaksi käyttää luomutuotteita säännöllisesti. Säännöllisiä luomutuotteita ovat piimä, viljat, leipä, pasta, kananmuna, vihannekset, juurekset, mausteet ja maitotuotteet. Ajoittain käytössä on myös hedelmät ja marjat luomuna. Luomutuotteita tilataan lähitiloilta Pirkanmaalta sekä keittiön käyttämistä tukuista. Kesko on ensisijainen luomun toimittaja tällä hetkellä. Laurilan tila, Luomulaatikko, Valio, Jukan kotitila sekä Pajuniemen liha olivat muita keittiöiden käyttämiä toimittajia.

Kaksi keittiöstä ei käytä luomua säännöllisesti vielä. Heistä toinen on kuitenkin selvittämässä mahdollisuuksia luomutuotteiden lisäämiselle valikoimaansa ja tarkoitus olisikin liittyä Portaat Luomuun – ohjelmaan vuonna 2012. Jokaisella

vastanneella keittiöllä oli halua lisätä luomutuotteita valikoimiinsa. Suurin haaste miksi luomua ei voida käyttää enemmän, oli raha ja saatavuus. Osalla keittiöistä on niin tiukka budjetti, että toistaiseksi ei pystytäkään maksamaan suurempaa hintaa raaka-aineista. Myös saatavuudessa oli ongelmia. Joitakin edullisempia luomutuotteita, mihin keittiöillä voisi olla rahaa, on hankala saada isoja määriä. Esimerkiksi luomuperunaa on tullut niin niukasti, ettei se riitä suuren ravintolaketjun 20 000 aterian päivätarpeisiin. Myös maito oli toinen, mitä keittiöt haluaisivat käyttää, mutta toistaiseksi luomumaidon saanti Valiolta on sen verran niukkaa, ettei se pysty toimittamaan tarvittavia määriä. Osalla keittiöistä on myös niin tiukat sopimukset tukkujen ja toimittajien kanssa, ettei muualta voi kysellä luomutuotteista sopimuskauden aikana.

Yksi vastanneista keittiöistä piti luomutuotteita tärkeämpänä kuin kotimaista lähituotetta. Tällöin ulkomainen luomutuote saattaa korvata kotimaisen lähituotteen.

5.2 Yhteenveto kyselystä

Luomukyselyn tulokset eivät olleet Timjamin kannalta kovin merkittävät. Keittiöt olivat löytäneet samat luomutuotteet kuin Timjamissakin käytössä olevat, joten uusia ideoita ei tullut. Myös hankintapaikat olivat samat tai sitten uusia ei ainakaan paljastettu.

Luomutuotteiden hankkimisessa tuntui olevan myös aivan samat ongelmat kuin Timjamissakin.

Vastauksista saatiin oleellisin tieto eli miksi luomua ei käytetä tai miksi sitä ei ole enemmän. Jokaisessa paikassa haasteeksi korkeammalle luomuprosentille nousi raha ja saatavuus.

Kuitenkin aiemmin jo todettiin, että luomutuottajat ovat keskittyneet viemään luomua ulkomaille, koska kotimaassa ei kysyntää riitä. Ilmeisesti suurin ongelma on kuitenkin tuottajien ja kuluttajien toisensa löytäminen.

6 KYSELY LUOMUTUOTTAJILLE

Ammattikeittiöille lähetetyn luomukyselyn tulokset kertoivat, että keittiöiden haasteena luomun lisäämiseen on luomutuotteiden hinta ja saatavuus. Tämän vuoksi haettiin myös toisenlaista näkökulmaa joten luomua toimittaville tukuille ja tiloille lähetettiin luomuaiheinen kysely saatteineen (liite 4.) Heiltä haluttiin tietoa miksi luomu maksaa niin paljon ja miksi sen saatavuus on haasteellista. Kysely (liite 5.) lähetettiin kahdeksalle eri tuottajalle tai toimittajalle. Myös tämä kysely lähetettiin sähköpostitse ja pyydettiin vastausta sähköpostilla. Ennen sähköpostin lähettämistä heille kuitenkin soitettiin ja kysyttiin mahdollista halukkuutta vastata kyselyyn. Kaikilta tiloilta ei löytynyt yhteystietojen kanssa puhelinnumeroa, joten heille meni vain sähköposti saatteen kanssa. Heistä vain yhdeltä tuli vastaus. Vastaajat valikoitiin ammattikeittiöiden kyselyssä saatujen vastauksien avulla. Mukaan otettiin myös Pirkanmaalaisia luomutiloja, joita ei ollut mainittu vastauksissa.

6.1 Luomutuottajien kyselyn tulokset

Vastaus saatiin vain yhdeltä luomutuottajalta. Tuottajan mukaan luomun hintaan kasvipuolella vaikuttaa lannoitteen kieltäminen. Luomuviljelyssä lannoitetta ei käytetä, jolloin sato on pienempi ja näin tuote on myös kalliimpaa, koska sitä ei ole niin helposti saatavilla. Lannoitteen hinta on kuitenkin nousussa, joka saat-
taa vaikuttaa luomuviljelyn kasvuun.

Lihatuotannossa ongelma peilaa samaan asiaan; luomueläimet syövät luomurehua, joka on tavanomaista kalliimpaa. Näin ollen jo pelkästään luomueläinten ruokkiminen on luomutuottajalle kalliimpaa kuin tavanomaiselle tuottajalle. Luomueläinten kasvatusta lihatuotantoon on myös hidasta. Porsas vieroitetaan emakosta 40 päivän ikäisenä ja emakon toipuminen uutta raskautta varten kestää pidempään. Vasikan saa vieroittaa heti, mutta pitääkseen vasikat luomueläiminä niille täytyy juottaa luomumaitoa. Useille vasikoille juotetaan tavanomaista maitoa, jolloin se ei kelpaa enää luomutuotantoon vaan menee tavanomaiseen tuotantoon. Näin ollen luomun saatavuus pienenee.

Miksi sitten useammat tilat eivät muuta toimintaansa luomutilaksi, jos se kerran on kannattavampaa? Tuottaja ei osaa sanoa tähän varsinaista syytä. Hän epäilee, että osalle viljelijöistä ”ympäristön paine” saattaa olla esteenä. Osalla viljelijöistä on ehkä vanhanaikainen ajattelumalli, eikä luomua koeta uskottavana. Luomutuotantoon liittymisessä on myös paljon säännöksiä ja siihen kuuluu enemmän valvontaa kuin tavanomaiseen tuotantoon. Lisäksi luomutuottajan on käytävä viisipäiväinen luomukurssi. Tuottajat saattavat kokea luomutuotantoon siirtymisen hankalana. On paljon tiloja, joissa on pellot luomua, mutta eläimet ei. Ostorehua saa luomuna melko vähän ja jos peltotilaa on vähän ja eläimiä paljon; ovat lähtökohdat luomutuotantoon hankalia. Pikku hiljaa kuitenkin on nähtävissä luomutuotannon kasvua.

Kyselyyn vastanneen tuottajan tilalla on 60 - 65 emolehmää. Lihan kysyntä on niin kova, ettei tuottaja ole pystynyt vastaamaan kysyntään enää pitkään aikaan. Tulevaisuuden näkymät näyttävät samalta; kysyntää on enemmän kuin tila pystyy tarjoamaan. Luomutuotannossa tilavaatimukset estävät tilojen mahdollisuuksia tuottaa enemmän lihaa. Lisäksi tilavaatimukset nostavat kustannuksia luomutuotannossa.

Taulukossa 3 verrataan luomueläinten elintiloja tavanomaisiin. Taulukko havainnollistaa miksi luomutuotantoon siirtyminen nostaa kustannuksia ja kuinka paljon enemmän se vaatii tilaa eläimille.

TAULUKKO 3 Luomulehmien tilamääräykset verrattuna tavanomaisiin.
(Ahopelto 2009.)

Paino	Luomutuotannossa m²/eläin Naudat siitokseen ja lihantuotantoon	Paino	Tavanomaisessa tuotannossa m²/eläin Kiinteäpohjainen karsina
Enintään 100kg	1,5	Enintään 150kg	1,5
Enintään 200kg	2,5	150-300kg	2,5
Enintään 350kg	4	300-400kg	3
351-500kg	5	400-500kg	3,5
Yli 500kg	Vähintään neliö/100kg	yli 500kg	4

6.2 Yhteenveto luomutuottajille suunnatusta kyselystä

Kyselyyn vastasi vain yksi tuottaja. Tämä kertoi kuitenkin selkeästi oman näkemyksensä miksi luomu on kalliimpaa ja miksi sitä ei ole saatavilla niin paljon. Kyselyssä siis saatiin selville vastaus ongelmaan hinta ja saatavuus. Tämä on kuitenkin pieni katsanto, koska tuloksissa on vain yhden tuottajan näkökulma. Pro Luomu ry kuitenkin mainitsi saman ongelman eli varsinkin luomulihasta on pulaa. Muilta paikoilta ei tullut vastausta. Ehkä luomutuotteiden saatavuuden ongelmana on myös markkinointi ja tavoitettavuus. Kaikilla luomutiloilla ei välttämättä ole kunnon yhteystietoja saatavilla, eivätkä näin ollen asiakkaatkaan osaa etsiä heitä.

7 LUOMUPANEELI

Timjami järjesti yhdessä Steinerkoulun vanhempainyhdistyksen kanssa 8.10. luomupaneelin, jonka tarkoituksena oli pohtia, onko kouluruoan hyvä olla luomua ja miten sitä mahdollisesti voisi lisätä. Paneelissa keskustelijoina olivat elintarviketieteiden maisteri Marika Auersalmi, maanviljelijä Kalle Kulkas, luomuviljelijä Osmo Rauhala, Maa- ja metsätaloustuottajien keskusliiton Pirkanmaan toiminnanjohtaja Visa Merikoski, Tampereen kaupungin päivähoiton ja perusopetuksen tuotantojohtaja Kristiina Järvelä, Vihreiden kansanedustaja Oras Tynkkynen sekä puheenjohtajana Ajankohtaisen kakkosen teemaillan toimitussihteeri Taina Kanerva.

Kotimaisten luomutuotteiden käytön suurimpana esteenä kunnallisille suurkeittiöille on käytössä olevat määrärahat. Myös tuotteiden korkea hinta verrattuna tavanomaisiin tuotteisiin, tuotteiden epätasainen tarjonta, yritysten kehittymättömät tilausjärjestelmät ja yritysten tavarantoimituskyky hankaloittavat luomuruoan saatavuutta. Joidenkin tuotteiden pakkauskoot tuottavat myös ongelmia. (Järvelä, Merikoski 2011.)

Pieniltä luomutiloilta puuttuu osittain myös ammattimaisuus. Ammattimaisuus ja toimitusvarmuus ovat vielä hieman puuttuvia tekijöitä. Tuotanto on heikkoa, eikä tavaroita saa silloin kun niitä haluaa, osa tavarasta saattaa matkan varrella mennä suhteiden kautta toiseen paikkaan ja koko tilauserää ei toimiteta perille asti. Tämä on erittäin haastavaa ammattikeittiöille, joille kuormasta puuttuva 10 kg lihaerä saattaa tarkoittaa sitä, että osa asiakkaista jää ilman ruokaa. Myös toimitusvarmuus on heikkoa, eli kun toimituserä saapuu vaikka kolme päivää myöhemmin kuin on tilatessa sovittu, on suunnitellut ruokalistat jo ihan sekaisin. (Jokiniemi 2011.)

Yksittäisten luomutilojen on usein erittäin haastavaa saada tuotettua edes yhdelle isommalle kaupalle tai ravintolalle sen tarvitsemat tuotteet. (Merikoski 2011.) Ongelma lienee myös se, etteivät tarjonta ja kysyntä kohta keskenään. Tynkkynen (2011) mukaan luomutuotantoa on paljon Suomessa. Luomutuotteet vain päätyvät usein tavanomaisena tuotteena kauppaan. (Rauhala 2011.)

Kotimaisen luomuruoan käytön merkittävimpiä hyötyjä ovat tuotteiden jäljittämisen helpottuminen ja mielikuva turvallisuuden paranemisesta. Monet kunnat kokevat, että luomuruoan käyttö vaikuttaa myönteisesti paikallisen ruokakulttuurin vahvistumiseen ja että luomuruoalla on merkitystä kunnan tai seutukunnan imagon vahvistamisessa. (Merikoski 2011.)

Tampereen Steiner-koululla järjestämässä luomupaneelikeskustelussa pohdittiin mahdollisia lisäyksiä Tampereen Aterian luomunkäyttöön. Rauhalan (2011) mukaan luomuruisleivän hintaero tavanomaiseen on todella pieni ja hän ihmettelikin, eikö edes luomuruisleipää voida lisätä kouluruokailun tuotteisiin. Tilanne on kuitenkin tällä hetkellä Järvelän (2011) mukaan niin tiukka, etteivät edes pienet hintaerojen vaihtelut onnistu.

Tampereen Ateria ilmoittaa, ettei luomun käytöstä kuitenkaan saa tulla itseisarvo. Jatkossa toivotaan kuitenkin enemmän kotimaisia tuotteita ja vaihtoehtoja ulkomaisten rinnalle. Luomun kohdalla on välillä pakko ostaa ulkomaista, kun kotimaista ei löydy. Luomun kalliista hinnasta muodostuu kuitenkin helposti pakollinen este luomun käytölle. (Järvelä 2011.)

7.1 Kouluruoka – luomua vai ei?

Luomun käytön edistämissuunnitelmien ja ideoiden lisäksi luomupaneelissa keskusteltiin myös, miksi kouluruoan pitäisi olla luomua.

Lähes yhtä mieltä oltiin asiasta, että kouluruoasta ei tiedetä mitä se on. Kouluruoasta lähes kolmannes tulee ulkomailta, jolloin keittäjä ei voi itsekään olla varma, mitä hän ruokaan laittaa. Ruoan jäljittäminen on hankalampaa, jolloin myös ruoan turvallisuusriski kasvaa. (Merikoski 2011.)

Luomuruoalla on terveysvaikutteita, myös ympäristövaikutukset ja ilmastonmuutosta hidastavat vaikutukset kannattavat luomun käyttöä. Tässä oltiin tosin myös sitä mieltä, että kasvisruoan lisäämisellä on iso osa. Luomua pidetään usein maukkaampana vaihtoehtona, toisin sanoen siinä maistuvat raaka-aineiden omat maut, eikä lisäaineet. Luomu on ”rehellisempää” ruokaa, jolloin opitaan nauttimaan aidoista mauista, eikä keinotekoisista. Kouluruoan on oltava tärkeä investointi tulevaisuuden työntekijöillemme. Kouluruokailu maksetaan

verovaroilla, joten terveellisyys on ensi sijalla. Luomua käyttämällä voidaan minimoida ruokavaikutteiset sairaudet. Luomuruoka myös vähentää hiilijalanjälkeä, maito ja leipä jopa puolella tehotuotantoon verrattuna. (Tynkkynen; Merikoski; Auersalmi 2011.)

Ongelmana pidettiin, myös nuorten ruokailutottumuksia. Luomun pääperiaatteitahan on, että ruoka on mahdollisimman puhdasta ja jalostamatonta. Tällöin tiedetään, mitä ruoka on. Nykypäivän nuoret ovat kuitenkin tottuneet syömään paljon eineksiä. Nuoret tykkäävät lisäaineiden mausta. Pitäisi myös jotenkin saada nuoret arvostamaan puhdasta ja luonnollista ruokaa. (Järvelä 2011.)

7.2 Luomuruoan toteutus kouluruokailussa

Koululla järjestetyssä luomupaneelissa keskusteltiin, miten ylipäänsä on mahdollista saada julkisiin keittiöihin lisää luomutuotteita. Raha tuntuu olevan kaikilla suurin este. Tynkkynen (2011) mukaan Suomella olisi nyt hyvä mahdollisuus viedä itseään ulkomaille luontoystävällisenä maana. Suomella ei ole kunnollista tunnettua luomubrändiä ja siihen tulisi panostaa. Suomi on ylpeä toimivasta ilmaisesta kouluruokailustaan, mutta vielä ylpeämpi se voisi ilmoittaa tarjoavansa kouluissa luomuruokaa oppilaille.

Luomupaneelissa kysyttiin yleisöltä kuinka moni olisi valmis maksamaan lapsensa kouluruokailusta, mikäli se olisi aina luomuruokaa. Lähes kaikki olivat tähän valmiita. Tässä täytyy tietenkin muistaa, että paneeliin osallistuivat varmasti pääasiassa ihmiset, joita aihe kiinnostaa ja jotka ovat tietoisia luomutuotteista. Suuremmassa mittakaavassa kysyttynä, esimerkiksi kaikilta tamperelaisilta, voisi vastaus olla jo hieman erilainen. Osalla ihmisistä ei ole varaa maksaa erikseen lapsen kouluruokailusta, ja osaa ei edes kiinnosta, onko se luomua vai ei, kunhan on ruokaa. Ja lisäksi on myös olemassa luomunvastaisia ihmisiä, jotka eivät edes halua syödä luomutuotteita, koska pitävät sitä huijauksena.

Rahan lisäksi iso este luomunkäytölle on sen saatavuus. Luomutiloja on vähän. Luomun tuotanto on hankalaa koska isoille määrille tuottaessa loppuu tila ja raha. Eräs helpottava asia voisi olla maataloustukien lisääminen luomutiloille. (Tynkkynen 2011.)

7.3 Luomuun siirtyminen edellyttää muutoksia

Kööpenhaminan kaupunki on käyttänyt luomua säännöllisesti vuodesta 2006. Kouluruokailun ja päiväkotiruokailun luomuosuus on 70 prosenttia. Tarkoitus on saada nostettua osuus 90 prosenttiin vuoteen 2015 mennessä. Miten tällainen on mahdollista? Anya Hultberg Kööpenhaminan kaupungin ruokapalvelusta kertoo, että muutoksen on tapahduttava molemmissa päissä kauhaa; keittäjän päässä sekä pannulla. Luomuprosentin kasvattamiseen on selkeitä keinoja, jotka eivät välttämättä vaadi lisää rahaa. Tällaisia muutoksia ovat lihan vähentäminen, kasvisten ja perunan lisääminen, sesonkikasvisten käyttäminen, sesonkihedelmiä lisääminen, enemmän leipiä, jyviä ja viljatuotteita, vähentämällä puolivalmiiden ja valmiiden tuotteiden käyttöä sekä käyttämällä tervettä arkijärkeä; muun muassa pienentämällä jätteen määrää. Mahdollisesti myös maitotaloustuotteiden vähentäminen edesauttaa luomuprosentin lisäämistä. Kaikki tällainen muutos tarkoittaa myös terveellisempää, ei pelkästään ympäristöystävällisempää ruokaa. Jos katsotaan millaista ruokaa 95-vuotiaat seniorit haluavat syödä, on helppo todeta, että olemme menossa kohti ”vanhan ajan ruokaa”. (Hultberg 2011.)

8 POHDINTA

Opinnäytetyössä tavoitteena oli löytää keinoja luomun lisäämiselle Osuuskunta Tampereen Timjamissa. Tutkimuksessa kartoitettiin, mitkä ovat keskeisimmät asiat luomunkäytön esteinä Tampereen suurtalouksissa.

Aineistoa kerättiin kyselyiden avulla, haastatteluilla sekä paneelikeskustelun avulla.

Erilaisille ammattikeittiöille lähetettiin kysely heidän luomunkäytön selvittämiseksi. Tarkoituksena oli selvittää, millä tavoin muut keittiöt ovat löytäneet luomunkäytön ja mikä pääasiallisesti estää heitä lisäämästä luomua.

Jokaisella keittiöllä, joka kyselyyn osallistui, oli halua nostaa luomuastettaan. Kaikkien keittiöiden yhteiseksi haasteeksi koitui raha ja saatavuus.

Tämän asian selvittyä lähdettiin etsimään tietoa, mikä siinä luomussa maksaa ja miksi sitä on vaikea saada. Asiaa kysyttiin suoraan luomutuottajilta.

Tuottajat eivät olleet yhtä innokkaita vastaamaan kuin kuluttajat. Voi olla, etteivät tuottajat halua nimeään esille opinnäytetyöhön, vaikka tarkoitus onkin lisätä luomun käyttöä eikä päinvastoin. Kyselyiden tulosten mukaan luomutuotteita ei ole tarpeeksi sitä haluaville. Kuitenkin luomua viedään Suomesta ulkomaille. Toisaalta voi olla olemassa luomutiloja, jotka eivät vain ole onnistuneet markkinoimaan itseään näkyviin ja näin ammattikeittiöt käyttävät samoja tiloja, joissa tavara ei riitä.

Luomupaneelissa saatiin selville, että ainakin osa Tampereen Steinerkoulun oppilaiden vanhemmista olisi valmiita maksamaan kouluruoan luomuosuuden kasvamisesta. Koulussa ruokailuun käytettävä raha on muutenkin jo paljon isompi kuin esimerkiksi kunnallisissa ruokailuissa. Oletettavaa siis on, että luomuprosenttia pystytään nostamaan ilman lisämaksujakin.

Työssä saatiin selville, että etenkin luomuliha ei riitä kaikille sitä haluaville. Työn tavoite eli luomun käytön lisäämisen haasteet ja mahdollisuudet on selvitetty. Tutkimus ei kuitenkaan ole kovin luotettava, koska kyselyihin osallistujien määrä on niin pieni. Tutkimus osoittaa vain näillä alueilla ja näillä keittiöillä ja tiloilla olevan ongelman. Saadakseen täysin luotettavan tuloksen, täytyisi mukaan ottaa paljon useampia ammattikeittiöitä sekä luomutiloja ympäri Suomea.

Kysely suunnattiin kuitenkin Pirkanmaan alueella oleville tiloille, koska kuljetusmaksut nousevat sitä mukaa mitä kauemmas tuottajan sitä täytyy alkaa toimittaa. 50 euron kuljetusmaksu yhdelle erälle esimerkiksi lihaa on todella paljon suurkeittiöiden budjetissa.

Luomuasteen nostaminen ei kuitenkaan tapahdu käden käänteessä näin suuressa keittiössä. Suurin tekijä luomuasteen nostamisessa tällä hetkellä on ruokalistasuunnittelu. Timjamissa luomun käytön rajoitteena ei niinkään ole raha vaan saatavuus ja laatu. Sesonkikasvisten ja puurojen lisääminen nostaisi nopeasti luomuprosenttia, mutta se merkitsisi myös melko isoa muutosta ruokalistalle. Luomutuottajat uskovat, että luomun tuotanto on kasvussa Suomessa koko ajan eli ajan mittaan myös saatavuusongelma saattaa pienentyä. Kalaa ja kanaa on myös tullut markkinoille luomuna. Tällä hetkellä niiden pakkauskoot ja hinta saattavat olla hieman vaikeita suurelle keittiölle, mutta luomutuotteiden kasvattaessa suosiotaan, uskon, että myös suurkeittiöpakkauksiin aletaan panostaa. Nyt kuitenkin hyvänä toimintasuunnitelmana on ruokalistan mukauttaminen luomutuotteiden saatavuuden pohjalta, isompia luomumarkkinoita odotellessa.

LÄHTEET

Ahopelto, Satu- Maaria 2009. Luonnonmukainen kotieläintuotanto. 9.12.2009. ProAgria. http://www.pirmk.fi/lomakkeet/Satu_Maaria_Ahopelto_09122009.pdf

Auersalmi, M. ETM. 2011. Kouluruoka- luomua vai ei? Paneelikeskustelua luomuruoasta. 8.10.2011. Tampereen Steinerkoulu.

Arvola Anne, Forsman-Hugg Sari, Isoniemi Merja, Lampila Piritta, Mäkelä Johanna, Paananen Jaana & Roininen Katariina. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki 2006.

EkoCentria, 2011. <http://www.ekocentria.fi/>

Eriksson, Hanna. 2010. Luomu karkaa ulkomaille, kun kotimaassa ei maistu. Julkaistu 16.2.2010. Luettu 11.8.2011. <http://www.vihrealanka.fi/uutiset/luomukarkaa-ulkomaille-kun-kotimaassa-ei-maistu>

EU:n luomuasetus 834/2007. Luettu 30.8.2011. http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_fi

EU:n oma luomumerkki vaihtuu.. Päivitetty 1.7.2011. Luettu 15.8.2011. Euroopan komissio. <http://www.ennenvanha.fi/eun-oma-luomumerkki-vaihtuu>

Fogelholm, Leila & Nordblom Marianne. 2011. Fazer haluaa lisää lähiruokaa ja luomua Amica-ravintoloihinsa. Päivitetty 14.9.2011. Luettu 10.10.2011.

Hallitusohjelma: Luomun nousu maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi. Tiedote 21.6.2011. Luomuliitto. Luettu 9.11.2011 <http://www.luomuliitto.fi/index.php/uutiset/234-hallitusohjelma-luomun-nousu-maatalouspolitiikan-strategiseksi-tavoitteeksi>

Hultberg, A. 2011. Portaat Luomuun- uutiskirje. 13.10.2011. Ekocentria.

Hytönen, Anne. 2011. Lisäaineet ja luomu. Luomulehti 3/2011, 38-39.

Jokiniemi, Merja. 2011. Toimitusjohtaja. Haastattelu 11.8.2011. Haastatteli ja Kuusisto J. Tampereen Steiner-koulu. Oppilasravintola.

Järvelä, K. Tuotantojohtaja, Tampereen kaupunki 2011. Kouluruoka- luomua vai ei? Paneelikeskustelua luomuruoasta. 8.10.2011. Tampereen Steinerkoulu.

Kestävä kehitys 2010. Portaat Luomuun-ohjelma ammattikeittiöille. EkoCentria. Luettu 3.9.2011. http://www.portaatluomuun.fi/Kestava_kehitys

Kottila, Marja-Riitta. 2011. Keskustelu luomumaidon D-vitamiinista nytkähti eteenpäin. Luomulehti 3/2011, 27.

Lainsäädäntö. 2011. Uusi lainsäädäntö-lyhyt katsaus. Luettu 30.8.2011. EU:n komissio.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_fi

Luomu. 2011. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Päivitetty 10.06.2011. Luettu 3.9.2011. <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/>

Luomu ja eläinoikeudet 2010. Eläinoikeusyhdistys Fauna ry:n julkaisu. Luettu 16.8.2011.

Luomun kehittyminen tilastojen valossa. 2010. Luettu 18.7.2011. http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Luomua_tilastoissa

Luomumerkit. Luettu 20.07.2011. <http://www.luomulaituri.net/luomumerkit.htm>

Merikoski, V. Toiminnanjohta, MTK. 2011. Kouluruoka- luomua vai ei? Paneelikeskustelua luomuruoasta. 8.10.2011. Tampereen Steinerkoulu.

Miten luomu määritellään? 2011.Luomu.fi. Luettu 17.7.2011. <http://www.luomu.fi/luonnonmukainen-tuotanto/miten-luomu-maaritellaan>

Nyt on luomun aika! Pro Luomu – ohjelma ja organisaatio luomualan kasvun vahvistamiseksi. 2011.Luomualan organisointityöryhmä. EkoCentria.

Pasanen, J. Tuoteryhmäpäällikkö 2011. Valio.

Portaat luomuun-valmennus 2010. Portaat Luomuun ohjelma ammttikeittiöille. 2010. Luettu 20.7.2011. http://www.portaatluomuun.fi/index.asp?menu_id=5

Pro Luomu ry 2011. Luomualan kehittämisohjelma. Luettu 9.11.2011. Luomu.fi

Steps to Organic. Program for Professional Kitchens. 2002. EkoCentria.

Tietoa viljelystä. 2011. Luomulaatikko. Luettu 15.8.2011 <http://www.luomulaatikko.com/luomu.html>

Tynkkynen, O. Vihreiden kansanedustaja. 2011. Kouluruoka- luomua vai ei? Paneelikeskustelua luomuruoasta. 8.10.2011. Tampereen Steinerkoulu.

LIITE 1

LUOMUA**EI LUOMUA****KAALILAATIKKO, KASVISKAALILAATIKKO, SALAATTI**

jauheliha	30 kg	siirappi	1 kg
kaali	110 kg	soijarouhe	2kg
ohra	8 kg	puolukka	7 kg
näkkileipä	5 kg	amerikansalaatti	12 kg
mausteet	0.09 kg	suola	0.7 kg
maito, piimä	17 kg	voi, margariini	3.6 kg
		maito	30 kg

yhteensä luomua 170 kg
ruokaa yhteensä 226 kg, luomua 75%

yhteensä 56 kg

JAUHELIIHAKUITTO, KOOKOS-PORKKANAKUITTO, HEDELMÄ

jauheliha	30 kg	peruna	64 kg
hedelmiä	38 kg	palsternakka	4 kg
porkkana	22 kg	sipuli	4 kg
lanttu 6 kg		kookosmaito	5 kg
tofu 0.3 kg		suola	0.6 kg
mausteet 0.06 kg		voi, margariini	3.6 kg
maito, piimä 17 kg		maito	30 kg
näkkileipä 5 kg			

yhteensä luomua 113 kg

yhteensä 111 kg

ruokaa yhteensä 224 kg, luomuprosentti 50 %

LIITE 2

Saate ammattikeittiöille tehtyyn kyselyyn:

Hei!

Ohessa on liitteenä kysely, josta aikaisemmin teille soitin. Kiitos, että olette mukana tutkimuksessa.

Opiskelen Tampereen ammattikorkeakoulussa restonomiksi ja kysely tulee opinnäytetyötäni varten. Teen opinnäytetyönä tutkimusta luomun käytön lisäämisen mahdollisuuksista suurtalouksissa Tampereella. Tarkoituksenani on lisätä luomun käyttöä työpaikallani Tampereen Steiner-koulun oppilasravintola Timjamissa.

Haluan siis kartoittaa mahdollisia ongelmia/esteitä luomun käytössä ja näin siis myös mahdollisesti saada viestiä eteenpäin tuottajille ja tavarantoimittajille.

Kiitos vastauksestasi!

Terveisin Johanna Kuusisto

johanna.kuusisto@piramk.fi

LIITE 3

Kysely luomun käytöstä Tamperelaisille ammattikeittiöille

- 1 Mitä luomutuotteita keittiöissänne käytetään?
- 2 Mistä pääasiassa tilaatte luomutuotteenne? (esimerkiksi Kesko tai muu tukku, Luomulaatikko, jokin lähitila tms.)
- 3 Haluaisitteko lisätä luomutuotteiden käyttöä keittiöissänne?
- 4 Jos vastasitte kysymykseen 3 kyllä, niin mikä/mitkä asiat vaikeuttavat luomun käytön lisäämistä? (Esimerkiksi hinta, saatavuus, pakkauskoot jne.)
- 5 Useita luomutuotteita ei saa kotimaisena. Pidätekö keittiöissänne tärkeämpänä ruoan kotimaisuutta vai luomua? (Esimerkiksi lähiruoka vs. ruotsalainen Krav-luomutuote)
6. Kommentoi vapaasti:

Saate tuottajille ja toimittajille tehtyyn kyselyyn:

Hei!

Ohessa on liitteenä kysely, josta aikaisemmin teille soitin. Kiitos, että olette mukana tutkimuksessa.

Opiskelen Tampereen ammattikorkeakoulussa restonomiksi ja teen opinnäytetyötä luomun lisäämisen mahdollisuuksista Tampereella. Työskentelen Osuuskunta Tampereen Timjamissa Tampereen Steiner-koululla ja hyödynnän tutkimuksessa saamia tuloksia siellä.

Olen tehnyt jo kyselyä keittiöihin ja ravintoloihin heidän luomun käytöstään. Vastaukset ovat olleet joka paikassa samanlaiset; luomua haluttaisiin lisätä, mutta suurimpina esteinä ovat raha ja saatavuus.

Toivoisin myös hieman tuottajien näkökulmaa asioihin.

Kiitos vastauksestasi!

Terveisin Johanna Kuusisto
johanna.kuusisto@piramk.fi

LIITE 5

Kysely luomun tuottajille

1. Mikä luomusta tekee kalliimman kuin tavanomaisesta?
2. Mitä voisi tehdä, että luomun hintaa saisi alemmaksi?
3. Miksi useammat tuottajat eivät siirry luomutuotantoon?
4. Onko tavanomainen tuotanto kannattavampaa tuottajille?
5. Kuinka paljon tilanne tuottaa ja pystyisikö se tuottamaan vielä isompia määriä?
6. Kohtaako omalla tilallanne kysyntä ja tarjonta vai onko esimerkiksi kysyntää paljon enemmän kuin tila pystyy tuottamaan?